RCMOS – Revista Científica Multidisciplinar O Saber.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

**Ano VII, v.1 2026 | submissão: 03/06/2026 | aceito: 06/06/2026 | publicação: 09/06/2026**

# Melhorias na gestão da despensa de alimentos do Lar Terapêutico Ágape

*Agape Therapeutic Home Food Pantry Management Improvements*

Mejoras en la gestión terapéutica de la despensa de alimentos en casa con Ágape

**Rayan Conceição de Souza (Graduando)**
Email: rayancsball@gmail.com
Rua Guanavenas N 21 Cidade Nova Manaus -AM
**Marcos Paulo Mendes Araújo, Mestre (Orientador)**
Email: cunhabebe@gmail.com

**RESUMO**

A gestão adequada da despensa de alimentos em clínicas terapêuticas é essencial para garantir a segurança alimentar, a qualidade nutricional e a eficiência administrativa. O armazenamento inadequado pode gerar desperdícios, contaminações e prejuízos financeiros, comprometendo o atendimento aos pacientes. O presente artigo tem como objetivo analisar as práticas de organização e propor melhorias estruturais e operacionais na despensa do Lar Terapêutico Ágape, com base nas normas sanitárias vigentes e nos princípios da gestão de estoque. A metodologia utilizada baseou-se em pesquisa bibliográfica sobre a legislação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e em autores da área de gestão e controle higiênico-sanitário. Conclui-se que a adoção de boas práticas de armazenamento e de controle sistemático contribui significativamente para a qualidade dos serviços prestados.

**Palavras-chave**: Gestão de estoque. Segurança alimentar. Almoxarifado.

## 1 INTRODUÇÃO

A alimentação nas instituições de saúde desempenha um papel essencial na recuperação e na manutenção da saúde dos pacientes. Em clínicas terapêuticas, onde os indivíduos permanecem por períodos prolongados, a qualidade das refeições ofertadas está diretamente relacionada à organização e ao controle da despensa de alimentos.

Uma gestão eficiente desse setor não apenas garante a segurança alimentar, mas também contribui para o bem-estar físico e psicológico dos pacientes, fortalecendo o processo terapêutico. A justificativa deste estudo reside na constatação de que muitas instituições de saúde enfrentam dificuldades na gestão de seus estoques de alimentos, o que resulta em desperdícios, perdas financeiras e riscos de contaminação.

No caso específico do Lar Terapêutico Ágape, a despensa representa um ponto estratégico para o funcionamento da clínica, pois dela dependem a regularidade e a qualidade das refeições servidas. Investigar e propor melhorias nesse espaço é, portanto, uma necessidade prática e social, que visa assegurar maior eficiência e conformidade com as normas sanitárias vigentes.

Este é um artigo publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença CreativeCommons Attribution, que permite uso, distribuição e reprodução em qualquer meio, sem restrições desde que o trabalho original seja corretamente citado.

RCMOS – Revista Científica Multidisciplinar O Saber.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

**Ano VII, v.1 2026 | submissão: 03/06/2026 | aceito: 06/06/2026 | publicação: 09/06/2026**

O problema central é a ausência de um sistema estruturado de gestão da despensa, capaz de garantir controle rigoroso do armazenamento, da validade e da movimentação dos alimentos. Essa lacuna compromete a segurança alimentar dos pacientes e dificulta o planejamento administrativo da instituição.

Surge, então, a necessidade de identificar quais práticas e ferramentas podem ser implementadas para otimizar o funcionamento da despensa, reduzindo desperdícios e aumentando a confiabilidade do serviço. A hipótese que orienta este trabalho é a de que a adoção de boas práticas de armazenamento, aliada a métodos de gestão de estoque, como o PVPS (Primeiro que vence, primeiro que sai), e ao uso de planilhas de controle, pode transformar a despensa em um setor mais eficiente, seguro e alinhado às exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Espera-se que tais medidas resultem em maior organização, economia de recursos e melhoria na qualidade das refeições oferecidas. Diante desse contexto, o objetivo geral deste artigo é analisar as práticas de organização e propor melhorias estruturais e operacionais na despensa de alimentos do Lar Terapêutico Ágape.

Como objetivos específicos, buscam-se: identificar falhas no processo atual de armazenamento e controle; propor soluções baseadas na legislação sanitária e em referenciais teóricos da gestão de materiais; e avaliar os impactos esperados dessas melhorias na eficiência administrativa e na segurança alimentar da instituição.

## 2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

### 2.1 Boas práticas em serviços de alimentação

A Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA estabelece normas para garantir condições higiênico-sanitárias adequadas nos serviços de alimentação. Conforme Brasil (2004), os alimentos devem ser armazenados de forma organizada, protegidos contra contaminação e respeitando as condições ideais de temperatura e umidade.

Além disso, a RDC nº 275/2002 determina a implantação de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), assegurando controle sistemático das atividades relacionadas ao armazenamento (BRASIL, 2002). As boas práticas em serviços de alimentação constituem um conjunto de medidas fundamentais para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e a saúde dos consumidores.

Este é um artigo publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença CreativeCommons Attribution, que permite uso, distribuição e reprodução em qualquer meio, sem restrições desde que o trabalho original seja corretamente citado.

RCMOS – Revista Científica Multidisciplinar O Saber.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

**Ano VII, v.1 2026 | submissão: 03/06/2026 | aceito: 06/06/2026 | publicação: 09/06/2026**

No contexto de instituições de saúde, como clínicas terapêuticas, essas práticas tornam-se ainda mais relevantes, pois os pacientes que ali residem geralmente apresentam condições de vulnerabilidade física ou psicológica, o que exige cuidados redobrados. (MEZOMO, 2015).

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), por meio da Resolução RDC nº 216/2004, estabelece normas que orientam o armazenamento, a manipulação e a distribuição dos alimentos, garantindo que sejam mantidos em condições adequadas de higiene, temperatura e umidade.

O cumprimento dessas normas não é apenas uma exigência legal, mas também um compromisso ético com a segurança alimentar e o bem-estar dos indivíduos atendidos. O armazenamento adequado dos alimentos é um dos pilares das boas práticas. (MURAKAWA, 2022).

É necessário que os produtos sejam dispostos em prateleiras de material lavável e resistente, que permitam a circulação de ar, evitando o acúmulo de umidade e a proliferação de fungos e bactérias. Além disso, os alimentos devem ser mantidos afastados do chão, das paredes e do teto, respeitando as distâncias mínimas recomendadas pela ANVISA. (MEZOMO, 2015).

Essa organização física facilita a limpeza do ambiente, reduz o risco de contaminação cruzada e contribui para a conservação dos produtos. A separação por categorias, como grãos, enlatados, massas e frios, também é essencial para otimizar o controle de estoque e agilizar o acesso aos itens durante o preparo das refeições. (CHIAVENATO, 2014).

Em instituições de saúde, onde a demanda é constante e variada, essa organização se traduz em maior eficiência operacional e em refeições mais seguras e equilibradas. Outro aspecto crucial das boas práticas é o controle das datas de validade dos alimentos. (MEZOMO, 2015).

O método PVPS (Primeiro que vence, Primeiro que sai) é amplamente utilizado em serviços de alimentação e consiste em organizar os produtos de modo que os com prazo de validade mais curto sejam consumidos primeiro. (MURAKAWA, 2022).

Essa prática reduz desperdícios, evita perdas financeiras e garante que os pacientes recebam alimentos sempre no prazo adequado. Em clínicas terapêuticas, onde o consumo é contínuo e em larga escala, o PVPS torna-se indispensável para assegurar a segurança alimentar e a qualidade das refeições. (LOPES, 2024).

Este é um artigo publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença CreativeCommons Attribution, que permite uso, distribuição e reprodução em qualquer meio, sem restrições desde que o trabalho original seja corretamente citado.

**Ano VII, v.1 2026 | submissão: 03/06/2026 | aceito: 06/06/2026 | publicação: 09/06/2026**

Além disso, a implantação de planilhas de controle de entrada e saída de produtos permite acompanhar o fluxo de estoque em tempo real, facilitando o planejamento de compras e evitando tanto a falta quanto o excesso de alimentos. (MEZOMO, 2015).

A higiene do ambiente e dos manipuladores é outro fator determinante para a segurança alimentar. A limpeza periódica da despensa, realizada semanalmente e mensalmente, contribui para manter o espaço organizado e livre de contaminantes. (MURAKAWA, 2022).

A dedetização preventiva, realizada por empresas especializadas, complementa esse cuidado, evitando a presença de pragas que poderiam comprometer a qualidade dos alimentos. De acordo com Mezomo (2015), os colaboradores, por sua vez, devem ser treinados a seguir protocolos de higiene pessoal, como o uso de uniformes limpos, a lavagem frequente das mãos e o uso de equipamentos de proteção individual quando necessário.

A conduta dos profissionais é tão importante quanto a estrutura física, pois qualquer descuido pode resultar em contaminação e pôr em risco a saúde dos pacientes. A separação entre alimentos e produtos de limpeza é uma medida indispensável para evitar contaminações químicas. (CHIAVENATO, 2014).

Produtos como água sanitária, detergentes e desinfetantes contêm substâncias tóxicas que, em contato com os alimentos, podem causar intoxicações graves. (MEZOMO, 2015). Por isso, é fundamental que esses itens sejam armazenados em locais distintos, longe da despensa de alimentos.

Essa prática, além de atender às exigências legais, demonstra responsabilidade sanitária e cuidado com a saúde dos pacientes. Em instituições de saúde, onde os indivíduos já se encontram em situação de fragilidade, qualquer falha nesse aspecto pode acarretar consequências ainda mais severas. (MURAKAWA, 2022).

A adoção de boas práticas nos serviços de alimentação impacta diretamente a saúde dos pacientes e a credibilidade institucional. (MEZOMO, 2015). Uma despensa organizada e controlada reduz os riscos de intoxicação alimentar, melhora a qualidade das refeições e fortalece a confiança dos familiares e da comunidade na instituição.

Do ponto de vista administrativo, essas práticas contribuem para o planejamento de compras, a otimização de recursos e a redução de custos. (Brazil, 2004). Assim, a gestão da despensa deixa de ser apenas uma tarefa operacional e torna-se um componente estratégico da clínica terapêutica.

Este é um artigo publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença CreativeCommons Attribution, que permite uso, distribuição e reprodução em qualquer meio, sem restrições desde que o trabalho original seja corretamente citado.

RCMOS – Revista Científica Multidisciplinar O Saber.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

**Ano VII, v.1 2026 | submissão: 03/06/2026 | aceito: 06/06/2026 | publicação: 09/06/2026**

Investir em boas práticas significa investir na saúde, na segurança e na eficiência, garantindo que os pacientes recebam não apenas alimentação adequada, mas também cuidados que refletem compromisso e responsabilidade. (MEZOMO, 2015).

## 2.2 Gestões de estoque e controle de materiais

Segundo Chiavenato (2014), a gestão eficiente de estoques visa equilibrar oferta e demanda, evitando excessos e faltas de produtos. O autor destaca a importância do método PVPS (Primeiro que vence, primeiro que sai), amplamente utilizado em estoques de alimentos para evitar perdas por vencimento.

Mezomo (2015) reforça que, nas instituições de saúde, o controle alimentar deve ser rigoroso, pois envolve públicos vulneráveis e exige maior responsabilidade sanitária. A gestão de estoque e o controle de materiais constituem elementos centrais para o funcionamento eficiente de qualquer instituição que lide com alimentos, especialmente em ambientes de saúde como clínicas terapêuticas.

O estoque de alimentos não pode ser visto apenas como um espaço de armazenamento, mas sim como um sistema dinâmico que exige planejamento, monitoramento e avaliação contínuos. (MEZOMO, 2015). A ausência de um controle rigoroso pode resultar em desperdícios, perdas financeiras e riscos à segurança alimentar, comprometendo diretamente a qualidade do atendimento aos pacientes.

Nesse sentido, Murakawa (2022) explica que a gestão de estoque deve ser compreendida como uma atividade estratégica, capaz de equilibrar oferta e demanda, garantir a disponibilidade de insumos e assegurar que os alimentos sejam consumidos dentro dos prazos de validade adequados.

Segundo Chiavenato (2014), a gestão de materiais tem como objetivo principal evitar tanto a escassez quanto o excesso de produtos, buscando sempre o equilíbrio entre o necessário e o disponível. Esse equilíbrio é particularmente importante em instituições de saúde, onde a falta de alimentos pode comprometer o tratamento dos pacientes, enquanto o excesso pode gerar desperdício e custos adicionais.

MEZOMO (2015) explica que o método PVPS (Primeiro que Vence, Primeiro que Sai) surge como uma ferramenta fundamental nesse processo, pois organiza o fluxo de saída dos produtos de acordo com suas respectivas datas de validade. Ao priorizar o consumo de

Este é um artigo publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença CreativeCommons Attribution, que permite uso, distribuição e reprodução em qualquer meio, sem restrições desde que o trabalho original seja corretamente citado.

**Ano VII, v.1 2026 | submissão: 03/06/2026 | aceito: 06/06/2026 | publicação: 09/06/2026**

alimentos com prazo de validade mais curto, evita-se o descarte de produtos por vencimento, reduzindo perdas financeiras e garantindo maior segurança alimentar.

O controle de entrada e de saída de produtos é essencial para a gestão de estoque. Em muitas instituições, esse processo é realizado manualmente, o que demanda tempo e aumenta a probabilidade de erros. A implantação de planilhas de controle informatizadas representa um avanço significativo, permitindo registrar, de forma sistemática, todas as movimentações de produtos. (CHIAVENATO, 2014).

Com esse recurso, é possível acompanhar, em tempo real, o que está disponível em estoque, planejar compras com maior precisão e evitar tanto a falta quanto o acúmulo desnecessário de alimentos. (MURAKAWA, 2022). Além disso, o uso de planilhas facilita a prática do PVPS, pois permite a visualização clara das datas de validade e a organização dos produtos de acordo com a prioridade de consumo.

O inventário mensal complementa esse processo de controle, atuando como uma ferramenta de verificação e ajuste. Ao comparar os registros das planilhas com a contagem física dos produtos, é possível identificar divergências, corrigir falhas e garantir maior confiabilidade nos dados. (LOPES, 2024).

Essa prática contribui não apenas para a organização da despensa, mas também para o controle financeiro da instituição, pois permite avaliar o consumo real e planejar os gastos de forma mais eficiente. (MURAKAWA, 2022). Em clínicas terapêuticas, onde os recursos muitas vezes são limitados e a logística de compras pode ser complexa devido à distância de centros urbanos, o inventário mensal torna-se indispensável para assegurar que os alimentos estejam sempre disponíveis em quantidade adequada.

A etiquetagem correta dos produtos é outro elemento que fortalece a gestão de estoque. Ao identificar cada item com informações como nome, data de validade e categoria, cria-se um sistema de gestão visual que facilita a organização e reduz o risco de erros. (CHIAVENATO, 2014).

Essa prática contribui para a eficiência do método PVPS e agiliza o trabalho dos colaboradores, que conseguem localizar os produtos com mais rapidez e precisão. (MURAKAWA, 2022). Além disso, a etiquetagem promove maior transparência e controle, permitindo que qualquer pessoa que acesse a despensa compreenda facilmente a disposição dos alimentos e suas condições de consumo.

Este é um artigo publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença CreativeCommons Attribution, que permite uso, distribuição e reprodução em qualquer meio, sem restrições desde que o trabalho original seja corretamente citado.

RCMOS – Revista Científica Multidisciplinar O Saber.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

**Ano VII, v.1 2026 | submissão: 03/06/2026 | aceito: 06/06/2026 | publicação: 09/06/2026**

A gestão de estoque também envolve aspectos de higiene e de segurança alimentar. (Brazil, 2004). O controle de pragas, realizado por meio de dedetizações periódicas e da manutenção de um ambiente limpo e organizado, é fundamental para preservar a qualidade dos alimentos.

A limpeza sistemática da despensa, associada ao monitoramento constante das condições de armazenamento, garante que os produtos estejam sempre em conformidade com as normas sanitárias. (MURAKAWA, 2022). Esses cuidados não apenas evitam contaminações, mas também prolongam a vida útil dos alimentos, reduzindo desperdícios e fortalecendo a credibilidade da instituição.

Do ponto de vista administrativo, Chiavenato (2014) explica que a gestão de estoque e o controle de materiais contribuem para o planejamento estratégico da clínica terapêutica. Ao conhecer com precisão o consumo médio dos pacientes e a disponibilidade de produtos, é possível negociar compras de forma mais eficiente, reduzir custos logísticos e evitar gastos desnecessários.

Segundo Murakawa (2022), essa prática também fortalece a sustentabilidade da instituição, pois promove o uso racional dos recursos e minimiza os impactos ambientais decorrentes do desperdício de alimentos. Em um cenário em que a responsabilidade social e ambiental é cada vez mais valorizada, a gestão eficiente da despensa representa um diferencial competitivo e ético.

É importante destacar que a gestão de estoque não se limita a procedimentos técnicos, mas também envolve a capacitação dos colaboradores. O treinamento da equipe para utilizar corretamente as planilhas de controle, aplicar o método PVPS e seguir os protocolos de higiene é essencial para garantir a eficácia do sistema. (LOPES, 2024).

A participação ativa dos profissionais nesse processo fortalece o compromisso coletivo com a segurança alimentar e com a qualidade dos serviços prestados. (CHIAVENATO, 2014). Dessa forma, a gestão de estoque e o controle de materiais devem ser entendidos como um esforço integrado que combina estrutura física, ferramentas de organização, práticas de higiene e engajamento humano em prol da saúde e do bem-estar dos pacientes.

Este é um artigo publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença CreativeCommons Attribution, que permite uso, distribuição e reprodução em qualquer meio, sem restrições desde que o trabalho original seja corretamente citado.

RCMOS – Revista Científica Multidisciplinar O Saber.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

**Ano VII, v.1 2026 | submissão: 03/06/2026 | aceito: 06/06/2026 | publicação: 09/06/2026**

## 3 METODOLOGIA

A metodologia adotada neste estudo caracteriza-se como uma pesquisa bibliográfica, fundamentada na análise de legislações sanitárias vigentes e de obras acadêmicas relacionadas à gestão de materiais e ao controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação.

Essa escolha justifica-se pela necessidade de compreender os referenciais teóricos e normativos que orientam a organização das despensas nas instituições de saúde, especialmente nas clínicas terapêuticas. A pesquisa bibliográfica permite reunir informações consolidadas e validadas por especialistas da área, oferecendo uma base sólida para a proposição de melhorias estruturais e operacionais no Lar Terapêutico Ágape.

O levantamento de dados foi realizado em documentos oficiais da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), como a Resolução RDC nº 216/2004, que dispõe sobre boas práticas para serviços de alimentação, e a RDC nº 275/2002, que trata da implantação de Procedimentos Operacionais Padronizados.

Além disso, foram consultados autores de referência nas áreas de gestão de materiais, como Chiavenato (2014), e de controle higiênico-sanitário, como Mezomo (2015). A análise dessas fontes permitiu identificar diretrizes e práticas recomendadas, bem como compreender os impactos da gestão de estoque sobre a segurança alimentar e a eficiência administrativa das instituições de saúde.

A partir da sistematização das informações coletadas, foram elaboradas propostas de melhorias aplicáveis à realidade da despensa do Lar Terapêutico Ágape. O método utilizado consistiu em comparar as práticas atuais da instituição com os padrões estabelecidos pela legislação e pela literatura especializada, identificando lacunas e sugerindo soluções viáveis.

Essa abordagem qualitativa permitiu não apenas apontar falhas, mas também propor estratégias de organização, controle e higiene que podem ser implementadas de forma prática e eficaz. Dessa maneira, a metodologia adotada assegura que as recomendações apresentadas estejam fundamentadas em evidências teóricas e normativas, o que confere maior confiabilidade e relevância ao estudo.

Este é um artigo publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença CreativeCommons Attribution, que permite uso, distribuição e reprodução em qualquer meio, sem restrições desde que o trabalho original seja corretamente citado.

RCMOS – Revista Científica Multidisciplinar O Saber.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

**Ano VII, v.1 2026 | submissão: 03/06/2026 | aceito: 06/06/2026 | publicação: 09/06/2026**

## 4 PROPOSTAS DE MELHORIAS

### 4.1 Estrutura física

A estrutura física da despensa de alimentos em instituições de saúde, como clínicas terapêuticas, desempenha um papel estratégico na garantia da segurança alimentar e da eficiência administrativa. Mais do que um espaço de armazenamento, a despensa deve ser compreendida como um ambiente planejado, capaz de assegurar condições adequadas de higiene, ventilação e organização, de modo a preservar a qualidade dos alimentos e evitar riscos de contaminação. (CHIAVENATO, 2014).

A Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA estabelece parâmetros claros para o acondicionamento dos produtos, exigindo que sejam mantidos em locais limpos e organizados, com controle de temperatura e de umidade. Nesse sentido, a estrutura física não se limita a aspectos arquitetônicos, mas também abrange a disposição dos equipamentos, a escolha dos materiais e a definição de rotinas de manutenção que assegurem a conformidade com as normas sanitárias.

A instalação de prateleiras metálicas ou de material lavável é uma medida fundamental para assegurar a organização e a conservação dos alimentos. Diferentemente de prateleiras de madeira ou de outros materiais porosos, as metálicas permitem maior circulação de ar, reduzem o acúmulo de umidade e evitam a proliferação de mofo e de fungos. (LOPES, 2024).

Além disso, facilitam a limpeza e a desinfecção periódica, contribuindo para a manutenção de um ambiente higiênico. A disposição dos alimentos nas prateleiras também favorece a separação por categorias, como grãos, enlatados, massas e produtos perecíveis, tornando a gestão visual mais eficiente e agilizando o acesso aos itens durante o preparo das refeições.

Essa organização física, portanto, não apenas melhora a rotina operacional, mas também fortalece a segurança alimentar, reduzindo os riscos de contaminação cruzada. A ANVISA recomenda que os alimentos sejam armazenados a pelo menos 25 cm do piso, 5 cm das paredes e 60 cm do teto, garantindo a circulação de ar e evitando o contato direto com superfícies que possam acumular umidade ou sujeira. (CHIAVENATO, 2014).

Essa medida facilita a limpeza do ambiente, reduz o risco de infestação por pragas e permite uma melhor inspeção visual dos produtos. Além disso, o espaço entre as pilhas de

Este é um artigo publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença CreativeCommons Attribution, que permite uso, distribuição e reprodução em qualquer meio, sem restrições desde que o trabalho original seja corretamente citado.

RCMOS – Revista Científica Multidisciplinar O Saber.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

**Ano VII, v.1 2026 | submissão: 03/06/2026 | aceito: 06/06/2026 | publicação: 09/06/2026**

alimentos permite a ventilação adequada, prevenindo o surgimento de odores desagradáveis e prolongando a vida útil dos produtos.

Em clínicas terapêuticas, onde o consumo é contínuo e em larga escala, essas condições estruturais são indispensáveis para assegurar que os alimentos estejam sempre em conformidade com os padrões de qualidade exigidos. (Brazil, 2004). A ventilação e a iluminação adequadas também são elementos essenciais da estrutura física da despensa.

Um ambiente mal ventilado favorece o acúmulo de umidade, o desenvolvimento de mofo e a deterioração precoce dos alimentos. Por outro lado, a ventilação controlada contribui para manter o espaço seco e à temperatura adequada, preservando grãos, farinhas e enlatados.

A iluminação, por sua vez, facilita a inspeção visual, permitindo identificar rapidamente produtos vencidos, embalagens danificadas ou sinais de infestação. Além disso, um ambiente bem iluminado promove maior organização e segurança no manuseio de alimentos. (CHIAVENATO, 2014).

A combinação de ventilação e iluminação adequadas, portanto, não apenas atende às exigências legais, mas também fortalece a eficiência operacional e a credibilidade da instituição. A separação entre alimentos e produtos de limpeza é outro ponto crítico da estrutura física da despensa.

Lopes (2024) entende que substâncias como água sanitária, detergentes e desinfetantes contêm componentes químicos que, em contato com os alimentos, podem causar intoxicações graves. Por isso, é imprescindível que esses produtos sejam armazenados em locais distintos, longe da despensa de alimentos.

Essa prática evita contaminações químicas, protege a saúde dos pacientes e demonstra responsabilidade sanitária por parte da instituição. Em clínicas terapêuticas, onde os indivíduos já se encontram em situação de vulnerabilidade, qualquer falha nesse aspecto pode acarretar consequências ainda mais severas.

Segundo Chiavenato (2014), a estrutura física da despensa deve, portanto, ser planejada de modo a garantir não apenas a organização dos alimentos, mas também a segurança contra riscos externos. A manutenção periódica da estrutura física é igualmente importante para assegurar sua eficácia ao longo do tempo.

A limpeza semanal e mensal da despensa, associada à dedetização preventiva, contribui para manter o ambiente livre de pragas e de contaminantes. Além disso, a inspeção regular das

Este é um artigo publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença CreativeCommons Attribution, que permite uso, distribuição e reprodução em qualquer meio, sem restrições desde que o trabalho original seja corretamente citado.

RCMOS – Revista Científica Multidisciplinar O Saber.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

**Ano VII, v.1 2026 | submissão: 03/06/2026 | aceito: 06/06/2026 | publicação: 09/06/2026**

prateleiras, paredes e pisos permite identificar sinais de desgaste ou de infiltração que possam comprometer a qualidade dos alimentos.

A estrutura física, portanto, não é estática, mas dinâmica, exigindo cuidados contínuos para garantir sua funcionalidade. Em instituições de saúde, onde a segurança alimentar é prioridade, a manutenção da despensa deve ser encarada como parte integrante da rotina administrativa, e não como uma atividade secundária.

Chiavenato (2014) destaca que a estrutura física da despensa impacta diretamente a eficiência administrativa e a credibilidade institucional. Uma despensa organizada, bem ventilada e adequadamente iluminada reduz desperdícios, melhora a qualidade das refeições e fortalece a confiança dos familiares e da comunidade na instituição.

Além disso, contribui para o planejamento estratégico da clínica, permitindo maior controle dos recursos disponíveis e reduzindo os custos operacionais. Investir na estrutura física da despensa, portanto, não é apenas uma exigência legal, mas também um compromisso com a saúde, a segurança e o bem-estar dos pacientes.

Em um cenário em que a responsabilidade social e sanitária é cada vez mais valorizada, a estrutura física da despensa representa um diferencial competitivo e ético, capaz de transformar a gestão alimentar em um componente estratégico da clínica terapêutica. (LOPES, 2024).

### 4.2 Controle e organização

O controle e a organização da despensa de alimentos em instituições de saúde, como clínicas terapêuticas, constituem dimensões fundamentais para assegurar a eficiência administrativa e a segurança alimentar. Mais do que simplesmente armazenar produtos, trata-se de estabelecer um sistema de gestão capaz de monitorar entradas e saídas, organizar os alimentos conforme critérios técnicos e garantir o consumo dentro dos prazos de validade.

A ausência de um controle estruturado pode resultar em desperdícios significativos, perdas financeiras e riscos de contaminação, comprometendo diretamente a qualidade das refeições oferecidas aos pacientes. (CHIAVENATO, 2014).

Nesse sentido, o controle e a organização não devem ser vistos como tarefas secundárias, mas como processos estratégicos que sustentam o funcionamento da instituição e refletem seu compromisso com a saúde e o bem-estar dos indivíduos atendidos. (LOPES, 2024).

Este é um artigo publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença CreativeCommons Attribution, que permite uso, distribuição e reprodução em qualquer meio, sem restrições desde que o trabalho original seja corretamente citado.

RCMOS – Revista Científica Multidisciplinar O Saber.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

**Ano VII, v.1 2026 | submissão: 03/06/2026 | aceito: 06/06/2026 | publicação: 09/06/2026**

A aplicação do método PVPS (Primeiro que vence, primeiro que sai) é uma das práticas mais relevantes nesse contexto. Esse método consiste em organizar os produtos de modo que os com prazo de validade mais curto sejam consumidos primeiro, evitando o descarte de alimentos por vencimento.

Em clínicas terapêuticas, onde o consumo é contínuo e em larga escala, o PVPS torna-se indispensável para reduzir desperdícios e garantir maior segurança alimentar. (CHIAVENATO, 2014). A prática desse método exige disciplina e organização, pois os produtos devem ser constantemente revisados e reposicionados nas prateleiras.

Além disso, o PVPS contribui para o planejamento de compras, permitindo que a instituição adquira apenas o necessário e evite acúmulos desnecessários. Dessa forma, o controle de validade deixa de ser uma tarefa operacional e torna-se um componente estratégico da gestão alimentar.

O uso de planilhas de controle de entrada e de saída de produtos complementa o método PVPS e fortalece a organização da despensa. (Brazil, 2004). Em muitas instituições, o controle era realizado manualmente, o que demandava tempo e aumentava a probabilidade de erros.

A implantação de planilhas informatizadas representa um avanço significativo, permitindo o registro sistemático e confiável de todas as movimentações de produtos. Com esse recurso, é possível acompanhar, em tempo real, o que está disponível em estoque, planejar compras com maior precisão e evitar tanto a falta quanto o excesso de alimentos.

Além disso, as planilhas facilitam a prática do PVPS, pois permitem a visualização clara das datas de validade e a organização dos produtos de acordo com a prioridade de consumo. (CHIAVENATO, 2014). Essa ferramenta, portanto, não apenas otimiza o trabalho dos colaboradores, mas também fortalece o controle financeiro da instituição.

O inventário mensal é outra prática essencial para garantir a confiabilidade dos dados e a eficiência da gestão. Ao comparar os registros das planilhas com a contagem física dos produtos, é possível identificar divergências, corrigir falhas e ajustar o sistema de controle.

Essa verificação periódica contribui para a transparência administrativa e para o planejamento estratégico da instituição, pois permite avaliar o consumo real e projetar as necessidades futuras. (LOPES, 2024). Em clínicas terapêuticas, onde os recursos muitas vezes são limitados e a logística de compras pode ser complexa devido à distância de centros urbanos, o inventário mensal torna-se indispensável para assegurar que os alimentos estejam sempre disponíveis em quantidade adequada.

Este é um artigo publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença CreativeCommons Attribution, que permite uso, distribuição e reprodução em qualquer meio, sem restrições desde que o trabalho original seja corretamente citado.

RCMOS – Revista Científica Multidisciplinar O Saber.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

**Ano VII, v.1 2026 | submissão: 03/06/2026 | aceito: 06/06/2026 | publicação: 09/06/2026**

Além disso, essa prática fortalece a credibilidade institucional, demonstrando responsabilidade e compromisso com a gestão eficiente dos recursos. A etiquetagem correta dos produtos é outro elemento que reforça a organização da despensa. Ao identificar cada item com informações como nome, data de validade e categoria, cria-se um sistema de gestão visual que facilita a organização e reduz o risco de erros.

Essa prática contribui para a eficiência do método PVPS e agiliza o trabalho dos colaboradores, que conseguem localizar os produtos com mais rapidez e precisão. (CHIAVENATO, 2014). Além disso, a etiquetagem promove maior transparência e controle, permitindo que qualquer pessoa que acesse a despensa compreenda facilmente a disposição dos alimentos e suas condições de consumo.

Em instituições de saúde, onde a rotatividade de profissionais pode ser alta, essa prática garante que todos sigam padrões uniformes, fortalecendo a segurança alimentar e a eficiência administrativa. O controle e a organização da despensa também envolvem aspectos de higiene e de segurança alimentar.

A limpeza periódica do ambiente, realizada semanalmente e mensalmente, contribui para manter o espaço organizado e livre de contaminantes. A dedetização preventiva, realizada por empresas especializadas, complementa esse cuidado, evitando a presença de pragas que poderiam comprometer a qualidade dos alimentos.

Essas práticas não apenas atendem às exigências legais, mas também demonstram responsabilidade sanitária e compromisso com a saúde dos pacientes. Em clínicas terapêuticas, onde os indivíduos já se encontram em situação de vulnerabilidade, qualquer falha nesse aspecto pode acarretar consequências ainda mais severas.

Por isso, o controle e a organização da despensa devem ser encarados como parte integrante da rotina administrativa, e não como atividades secundárias. (LOPES, 2024). O controle e a organização da despensa impactam diretamente a eficiência administrativa e a credibilidade institucional.

Uma despensa organizada e controlada reduz desperdícios, melhora a qualidade das refeições e fortalece a confiança dos familiares e da comunidade na instituição. Além disso, contribui para o planejamento estratégico da clínica, permitindo maior controle dos recursos disponíveis e reduzindo os custos operacionais.

Investir no controle e na organização da despensa, portanto, não é apenas uma exigência legal, mas também um compromisso com a saúde, a segurança e o bem-estar dos pacientes.

Este é um artigo publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença CreativeCommons Attribution, que permite uso, distribuição e reprodução em qualquer meio, sem restrições desde que o trabalho original seja corretamente citado.

RCMOS – Revista Científica Multidisciplinar O Saber.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

**Ano VII, v.1 2026 | submissão: 03/06/2026 | aceito: 06/06/2026 | publicação: 09/06/2026**

(Brazil, 2004). Em um cenário em que a responsabilidade social e sanitária é cada vez mais valorizada, o controle e a organização da despensa representam um diferencial competitivo e ético, capaz de transformar a gestão alimentar em um componente estratégico da clínica terapêutica.

### 4.3 higiene

A higiene da despensa de alimentos em instituições de saúde, como clínicas terapêuticas, é determinante para a segurança alimentar e a qualidade dos serviços prestados. Mais do que uma exigência normativa, a manutenção de um ambiente limpo e organizado representa um compromisso ético com a saúde dos pacientes, que dependem diretamente da qualidade das refeições oferecidas.

A Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA estabelece parâmetros claros para assegurar condições higiênico-sanitárias adequadas nos serviços de alimentação, destacando a importância da limpeza periódica, da prevenção de pragas e da adoção de rotinas que garantam a integridade dos alimentos. (LOPES, 2024).

Nesse sentido, a higiene da despensa não deve ser encarada como uma atividade secundária, mas como um processo contínuo e estratégico, capaz de preservar a qualidade dos produtos e fortalecer a credibilidade institucional. A limpeza periódica do ambiente é uma das práticas mais relevantes nesse contexto.

A realização de rotinas semanais e mensais de higienização contribui para manter o espaço livre de poeira, resíduos e contaminantes que poderiam comprometer a qualidade dos alimentos. (Brazil, 2004). A limpeza semanal, mais leve, garante que o ambiente se mantenha organizado e em conformidade com as normas sanitárias, enquanto a limpeza mensal, mais profunda, envolve a retirada de todos os produtos das prateleiras, permitindo a higienização completa do espaço.

Essa prática, além de assegurar a conformidade com a legislação, reduz o risco de contaminação cruzada e fortalece a segurança alimentar. Em clínicas terapêuticas, onde os pacientes permanecem por períodos prolongados e dependem integralmente da instituição para sua alimentação, a limpeza periódica da despensa é indispensável para garantir a qualidade das refeições e o bem-estar dos indivíduos atendidos.

Este é um artigo publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença CreativeCommons Attribution, que permite uso, distribuição e reprodução em qualquer meio, sem restrições desde que o trabalho original seja corretamente citado.

RCMOS – Revista Científica Multidisciplinar O Saber.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

**Ano VII, v.1 2026 | submissão: 03/06/2026 | aceito: 06/06/2026 | publicação: 09/06/2026**

A presença de insetos ou roedores pode comprometer seriamente a qualidade dos alimentos, causando contaminação e colocando em risco a saúde dos pacientes. Por isso, é fundamental que a instituição realize dedetizações periódicas, contratando empresas especializadas para combater pragas de forma preventiva.

Além disso, a manutenção de um ambiente limpo e organizado reduz a probabilidade de infestação, pois elimina condições favoráveis à proliferação desses organismos. O controle de pragas, portanto, não deve ser visto apenas como uma medida corretiva, mas como parte integrante da rotina de higiene da despensa, assegurando que os alimentos estejam sempre em conformidade com os padrões de qualidade exigidos.

A higiene da despensa também envolve cuidados com os manipuladores de alimentos. (Brazil, 2004). Os colaboradores devem ser treinados para seguir protocolos de higiene pessoal, como a lavagem frequente das mãos, o uso de uniformes limpos e de equipamentos de proteção individual quando necessário.

A conduta dos profissionais é tão importante quanto a estrutura física do ambiente, pois qualquer descuido pode resultar em contaminação e comprometer a segurança alimentar. Além disso, é fundamental que os colaboradores estejam conscientes da importância da higiene para a saúde dos pacientes e desenvolvam uma cultura organizacional baseada na responsabilidade e no compromisso com a qualidade.

Em instituições de saúde, onde os indivíduos já se encontram em situação de vulnerabilidade, a capacitação dos profissionais é indispensável para assegurar a eficácia das práticas de higiene. Outro ponto relevante é a necessidade de monitoramento contínuo das condições de higiene da despensa.

A instituição deve estabelecer rotinas de inspeção, verificando regularmente a limpeza das prateleiras, o estado das embalagens e a presença de sinais de infestação. Esse monitoramento permite identificar falhas e corrigi-las imediatamente, evitando que pequenos problemas se transformem em riscos maiores.

Além disso, a documentação dessas inspeções contribui para a transparência administrativa e para a conformidade com as exigências legais, demonstrando responsabilidade e compromisso com a segurança alimentar. (Brazil, 2004). O monitoramento constante, portanto, fortalece a credibilidade da instituição e assegura que os pacientes recebam alimentos sempre em condições adequadas para consumo.

Este é um artigo publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença CreativeCommons Attribution, que permite uso, distribuição e reprodução em qualquer meio, sem restrições desde que o trabalho original seja corretamente citado.

RCMOS – Revista Científica Multidisciplinar O Saber.
ISSN: 2675-9128. São Paulo-SP.

**Ano VII, v.1 2026 | submissão: 03/06/2026 | aceito: 06/06/2026 | publicação: 09/06/2026**

Por fim, é importante destacar que a higiene da despensa impacta diretamente a eficiência administrativa e a credibilidade institucional. Um ambiente limpo e organizado reduz desperdícios, melhora a qualidade das refeições e fortalece a confiança dos familiares e da comunidade na instituição.

Além disso, contribui para o planejamento estratégico da clínica, permitindo maior controle dos recursos disponíveis e reduzindo os custos operacionais. Investir na higiene da despensa, portanto, não é apenas uma exigência legal, mas também um compromisso com a saúde, a segurança e o bem-estar dos pacientes.

Em um cenário em que a responsabilidade social e sanitária é cada vez mais valorizada, a higiene da despensa representa um diferencial competitivo e ético, capaz de transformar a gestão alimentar em um componente estratégico da clínica terapêutica.

## 5 RESULTADOS ESPERADOS

Os resultados esperados com a implementação das melhorias propostas na gestão da despensa do Lar Terapêutico Ágape incluem não apenas ganhos operacionais, mas também impactos diretos na saúde e no bem-estar dos pacientes. A adoção de práticas de armazenamento adequadas, associadas ao controle sistemático da entrada e da saída de produtos, tende a reduzir significativamente o desperdício de alimentos, evitando perdas financeiras e garantindo que os pacientes recebam refeições sempre dentro dos padrões de qualidade exigidos.

Essa redução de desperdícios representa um avanço importante para a sustentabilidade da instituição, pois otimiza o uso dos recursos disponíveis e fortalece a responsabilidade social da clínica. Além disso, a organização eficiente da despensa contribui para o planejamento estratégico, permitindo maior previsibilidade nas compras e reduzindo custos logísticos, especialmente em locais afastados dos centros urbanos.

Outro resultado esperado é a melhoria da segurança alimentar, que se traduz em maior proteção contra riscos de contaminação física, química e biológica. Com a separação adequada entre alimentos e produtos de limpeza, a ventilação e iluminação corretas e a aplicação do método PVPS, a instituição assegura que os pacientes recebam alimentos em condições ideais de consumo.

Essa prática não apenas previne intoxicações alimentares, mas também fortalece a credibilidade da clínica perante familiares e órgãos fiscalizadores. A conformidade com as

Este é um artigo publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença CreativeCommons Attribution, que permite uso, distribuição e reprodução em qualquer meio, sem restrições desde que o trabalho original seja corretamente citado.

**Ano VII, v.1 2026 | submissão: 03/06/2026 | aceito: 06/06/2026 | publicação: 09/06/2026**

normas da ANVISA, por sua vez, garante que a instituição esteja alinhada às exigências legais, evitando penalidades e consolidando sua imagem como referência em boas práticas de gestão alimentar.

Em termos de impacto social, espera-se que a confiança da comunidade seja ampliada, reforçando o papel da clínica como espaço de cuidado e de responsabilidade sanitária. Por fim, os resultados esperados incluem ganhos intangíveis relacionados à qualidade do serviço prestado e à valorização da equipe.

A organização da despensa e a adoção de rotinas de controle e higiene proporcionam maior eficiência no trabalho dos colaboradores, reduzindo o tempo gasto em tarefas manuais e aumentando a confiabilidade dos processos. Essa melhoria operacional contribui para a motivação da equipe, que passa a atuar em um ambiente mais estruturado e seguro.

Além disso, os pacientes se beneficiam de refeições mais equilibradas e preparadas com insumos de qualidade, o que impacta diretamente na sua recuperação e na manutenção da saúde. Dessa forma, os resultados esperados transcendem a esfera administrativa, alcançando dimensões humanas e sociais que refletem o compromisso da instituição com a saúde, a dignidade e o bem-estar dos indivíduos atendidos.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

As considerações finais deste estudo reforçam a importância da gestão adequada da despensa de alimentos em instituições de saúde, especialmente em clínicas terapêuticas como o Lar Ágape. A análise realizada ao longo do trabalho demonstrou que a despensa não deve ser vista apenas como um espaço físico de armazenamento, mas também como um setor estratégico que influencia diretamente a qualidade dos serviços prestados, a segurança alimentar dos pacientes e a eficiência administrativa da instituição.

A adoção de boas práticas de organização, controle e higiene, fundamentadas na legislação sanitária e em referenciais teóricos da gestão de materiais, representa um compromisso não apenas com o cumprimento das normas legais, mas também com a saúde e o bem-estar dos indivíduos atendidos.

A implementação das melhorias propostas, como a instalação de prateleiras metálicas, o afastamento adequado dos produtos em relação ao chão e às paredes, o controle da ventilação e da iluminação, a separação entre alimentos e produtos de limpeza, a aplicação do método

Este é um artigo publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença CreativeCommons Attribution, que permite uso, distribuição e reprodução em qualquer meio, sem restrições desde que o trabalho original seja corretamente citado.

**Ano VII, v.1 2026 | submissão: 03/06/2026 | aceito: 06/06/2026 | publicação: 09/06/2026**

PVPS, o uso de planilhas de controle e a realização de inventários mensais, contribui para transformar a despensa em um ambiente seguro, eficiente e organizado.

Essas medidas reduzem desperdícios, evitam perdas financeiras e fortalecem a credibilidade institucional, demonstrando responsabilidade sanitária e administrativa. Além disso, promovem maior previsibilidade no planejamento de compras e otimizam o uso dos recursos disponíveis, o que é especialmente relevante em instituições localizadas em áreas remotas de centros urbanos, onde a logística de aquisição de alimentos pode ser complexa e onerosa.

A organização da despensa e a adoção de rotinas de controle e higiene não apenas garantem a qualidade das refeições oferecidas, mas também refletem cuidado e respeito pelos pacientes, que dependem integralmente da instituição para sua alimentação.

A segurança alimentar, nesse contexto, transcende a dimensão técnica e assume caráter ético, representando um compromisso com a dignidade e a saúde dos indivíduos atendidos. Além disso, a valorização da equipe de colaboradores, por meio da capacitação e da criação de um ambiente de trabalho mais estruturado, fortalece a motivação e o engajamento dos profissionais, que passam a atuar com maior eficiência e confiança.

Portanto, conclui-se que investir na melhoria contínua da despensa de alimentos não é apenas uma exigência normativa, mas também uma estratégia essencial para assegurar a qualidade dos serviços prestados em clínicas terapêuticas. A gestão eficiente da despensa contribui para a sustentabilidade da instituição, reduzindo desperdícios e otimizando recursos, ao mesmo tempo em que garante maior segurança alimentar e fortalece a credibilidade perante familiares, pacientes e órgãos fiscalizadores.

Em um cenário em que a responsabilidade social e sanitária é cada vez mais valorizada, a despensa organizada e controlada representa um diferencial competitivo e ético, capaz de transformar a gestão alimentar em um componente estratégico da clínica.

Assim, o Lar Terapêutico Ágape, ao adotar as práticas propostas, reafirma seu compromisso com a saúde, a dignidade e o bem-estar dos pacientes, consolidando-se como instituição responsável e comprometida com a excelência em seus serviços.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. **Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**. Diário Oficial da União: Brasília, 2004.

Este é um artigo publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença CreativeCommons Attribution, que permite uso, distribuição e reprodução em qualquer meio, sem restrições desde que o trabalho original seja corretamente citado.

**Ano VII, v.1 2026 | submissão: 03/06/2026 | aceito: 06/06/2026 | publicação: 09/06/2026**

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre os Procedimentos Operacionais Padronizados aplicáveis aos estabelecimentos produtores e/ou industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União: Brasília, 2002.

CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de materiais:** uma abordagem introdutória. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

LOPES, Fernandes, Mhainara Giânzia Nunes. **Gestão do desperdício de alimentos em restaurantes de unidades educativas**. 2024. Disponível em: https://memoria.ifrn.edu.br/handle/1044/2712. Acesso em: 30 de maio de 2026.

MEZOMO, Iracema de Barros. **Controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 6. ed. São Paulo: Manole, 2015.

MURAKAWA, Karen Aya. **Sistema de Gerenciamento de Despensa com uso de Data Visualization**. Bauru, 2022. Disponível em: https://repositorio.unesp.br/server/api/core/bitstreams/18aac188-74f3-4e9b-a4a5-74ccecc3b45c/content. Acesso em: 30 de maio de 2026.

Este é um artigo publicado em acesso aberto (Open Access) sob a licença CreativeCommons Attribution, que permite uso, distribuição e reprodução em qualquer meio, sem restrições desde que o trabalho original seja corretamente citado.